

Pastel de Tamal de Pollo o Pavo

Meal Components: Vegetable - Red / Orange, Vegetable - Other, Grains, Meat / Meat Alternate

Breads, Main Dishes, D-15B

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
*Pollo o pavo, cocido, cortado	4 lb 12 oz	3 Cuarto gl 3 tza	9 lb 8 oz	1 gl 3 ½ Cuarto gl	<ol style="list-style-type: none"> Use ya sea pollo o pavo cocinado y cortado. Agregue las cebollas, ajo granulado, pimienta, pasta de tomate, tomates, agua y condimentos. Mézclelos bien. Póngalo a hervir. Reduzca la temperatura y cocínelo a fuego lento de 20 a 25 minutos. PCC: Calientelo a 165° F por lo menos por 15 segundos.
* Cebolla fresca, picada	14 oz	2 ? tza	1 lb 12 oz	1 Cuarto gl ? tza	
O	O	O	O	O	
Cebolla secas	2 ½ oz	1 ¼ tzas	5 oz	2 ½ tzas	
Ajo granulado		2 Cda		¼ tza	
Pimienta negra o blanca molida		1 ½ cda		1 Cda	
Pasta de tomate enlatada, bajo en sodio	1 lb 12 oz	3 tzas 2 Cda (¼ de lata No. 10)	3 lb 8 oz	1 Cuarto gl 2 ¼ tzas (½ lata No. 10)	
Tomates enlatados, bajos en	3 lb 3 oz	1 cuarto gl 2 ¼ tzas	6 lb 6 oz	3 cuarto gl ½ tza (1	

Agua		1 cuarto gl 1 tza		2 Cuarto 2 tzas	
†Condimentos					3. Vierta 5 lb 8 oz (2 cuarto gl 2 tazas) de la mezcla en cada bandeja de vapor de mesa (12 "x 20" x 2 ½"). Para 50 porciones, use 2 bandejas. Para 100 porciones, use 4 bandejas. Póngalo a un lado para el paso 6.
Chile en polvo		¼ tza		½ tza	
Comino molido		3 Cda		¼ tza 2 Cda	
Pimentón - Paprika		1 Cda		2 Cda	
Cebolla en polvo		1 Cda		2 Cda	
Harina integral, fortalecida, mezcla de harinas	1 lb	3 ¾ tzas	2 lb	1 cuarto gl 3 ½ tzas	4. Para la guarnición del pan de maíz: mezcle la harina, harina de maíz, azúcar, polvo de hornear y la sal en una batidora por 1 minuto a velocidad baja.
Harina de maíz, integral, fortificada	1 lb	3 ¾ tzas	2 lb	1 cuarto gl 3 ½ tzas	
Azúcar	3 ½ oz	½ tza	7 oz	1 tza	
Polvo de hornear	1 oz	2 Cda 1 cda	2 oz	? tza	

Huevos enteros congelados, (descongelados)	6 oz	¾ tza	12 oz	1 ½ tazas	5. En un recipiente aparte, mezcle los huevos, la leche y el aceite. Agréguelo a los ingredientes secos. Mezcle en una batidora a velocidad media de 2 a 3 minutos hasta que los ingredientes secos se humedezcan. La mezcla quedará grumosa.
O		O		O	
Huevos frescos grandes (véase Consejo Especial)		4 huevos		7 huevos	
Leche en polvo instantánea descremada, reconstituida		3 ¾ tazas		1 cuarto gl 3 ½ tazas	
Aceite vegetal		½ tza		1 tza	6. Vierta 2 lb 5 oz (1 cuarto gl ½ taza) de masa sobre la mezcla de carne en cada bandeja y espárzala hacia las esquinas de la bandeja. 7. Hornee: Horno convencional: 400° F de 30 a 35 minutos. En horno de convección: 350° F de 25 a 30 minutos. PCC: Caliente a 165° F o más alto por lo menos por 15 segundos.
Queso Cheddar, bajo en grasa,	1 lb 10 oz	1 Cuarto 2 ½ tazas	3 lb 4 oz	3 Cuarto 1 tza	8. Espolvoree 13 onzas (3 ¼ tazas) de queso

9. PCC: para servirlo caliente manténgalo a 135° F o más alto.

10. Si lo desea, sírvalo con salsa de taco.

Notas

*Vea la Guía de Mercado.

†La mezcla de Condimento Mexicano (vea G-01A, salsas, salsas de caldos y mezclas de condimentos) puede utilizarse para reemplazar estos ingredientes. Para 50 porciones, use 1/2 taza 1 cucharada de mezcla de Condimento Mexicano. Para 100 porciones, use 1 taza 2 cucharadas de mezcla de Condimento Mexicano.

Consejos especiales:

Para 50 personas, use 2 oz (? taza) de huevos enteros en polvo y ? taza de agua en lugar de huevos. Para 100 porciones, use 3 ½ oz (1 ¼ tazas) de huevos enteros en polo y 1 ¼ tazas de agua en lugar de huevos.

Un nuevo análisis de nutrientes está por venir. Editado en julio de 2014. La estandarización está en curso.

Marketing Guide		
Food as Purchased for	50 Porciones	50 Porciones
Pollo, entero, sin cuello y sin menudos	13 lb 4 oz	26 lb 8 oz
O	O	O
Turkey, whole, without neck and giblets	10 lb 2 oz	20 lb 4 oz
Cebollas maduras	1 lb	2 lb

Serving	Yield	Volume
1 porción proporciona 2 oz/equivalente de carne alterna, 1/4 taza de vegetal rojo/naranja, 1/8 taza de otros vegetales y 1 oz de equivalentes de granos .	50 Porciones: aproximadamente 18 lb 100 Porciones: aproximadamente 36 lb	50 Porciones: 2 bandejas de vapor de mesa 100 Porciones: 4 bandejas de vapor de mesa